**UNIDAD EDUCATIVA DE GESTIÓN PRIVADA N°61 “Eben – Ezer”**

**Nivel Superior**

**TECNICATURA EN GASTRONOMÍA**

DENOMINACION DE LA CARRERA: **TECNICATURA EN GASTRONOMÍA**

RESOLUCION Nº 618 M.E.C.C.y T.

**DURACION DE LA CARRERA EN AÑOS ACADEMICOS**: 3 años

REGIMEN: Presencial Teórico Práctico

INICIO DEL CURSADO: Abril 2023

**REQUISITOS DE INGRESO**:

1. Acreditar título de nivel medio o equivalente. (Secundario)
2. Fotocopia de DNI
3. Partida de Nacimiento
4. Certificado de Buena Salud- Aptitud psicofísica.
5. Certificado de Buena Conducta.
6. Certificado de Domicilio.
7. 2 Fotos 4x4
8. Carpeta 3 solapas.-

**TECNICATURA EN GASTRONOMÍA**

**Plan de Estudios**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Cod.** | **Espacio Curricular** | **Duración** | **Total Seman.** | **Horas totales** |
| **1er Año** |
| 1 (a) | Introducción a la Gastronomía | Cuatrimestral | 4 | 64 |
| 2 (a) | Introducción al arte culinario | Cuatrimestral | 4 | 64 |
| 3 (b) | Inglés | Anual | 4 | 128 |
| 4 (a) | Cocina I | Anual | 6 | 192 |
| 5 (a) | Panadería y Repostería I | Anual | 3 | 96 |
| 6 (b) | Seguridad e Higiene | Anual | 5 | 160 |
| 7 (c) | El arte de servir | Anual | 2 | 64 |
| 8 (d) | Taller de competencia comunicativa | Anual | 4 | 128 |
| **2do Año** |
| 9 (d) | Teoría y Práctica sobre organización de eventos | Anual | 5 | 160 |
| 10 (b) | Teoría y Elaboración de Proyectos | Anual | 4 | 128 |
| 11 (b) | Francés | Anual | 4 | 128 |
| 12 (a) | Cocina II | Anual | 6 | 192 |
| 13 (a) | Panadería y Repostería II | Anual | 3 | 96 |
| 14 (b) | Ética y Deontología profesional | Anual | 3 | 96 |
| 15 (a) | El oficio de Barman | Cuatrimestral | 4 | 64 |
| 16 (d) | Informática | Cuatrimestral | 3 | 96 |
| **3er Año** |
| 17 (a) | Cocina III | Anual | 6 | 192 |
| 18 (b) | Nutrición | Anual | 4 | 128 |
| 19 (c) | Pasantía | Anual | 6 | 192 |
| 20 (a) | Enología | Anual | 4 | 128 |
| 21 (b) | Portugués o Italiano | Anual | 4 | 128 |
| 22 (d) | Marketing | Cuatrimestral | 4 | 64 |
| 23 (b) | Relaciones públicas y protocolo | Cuatrimestral | 4 | 64 |
| 24 (a) | Organización y gestión de P.Y.M.E.S. | Anual | 4 | 128 |
| **Carga horaria de la Tecnicatura en Gastronomía: 1893 horas reloj – 2880 horas cátedras** |

a) Área de Formación Específica.

b) Área de Formación de Fundamento.

c) Área de Práctica Técnico Profesional.

d) Área de Definición Institucional.